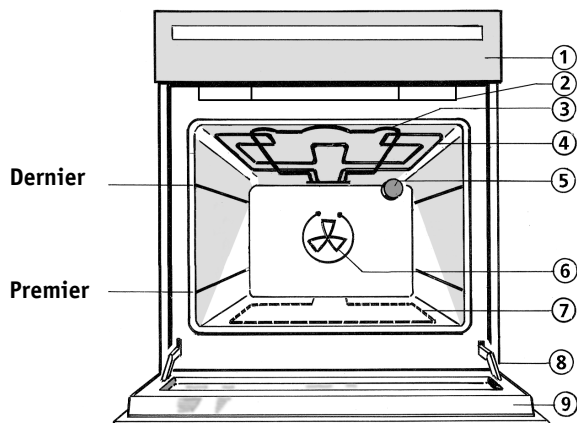


FOUR

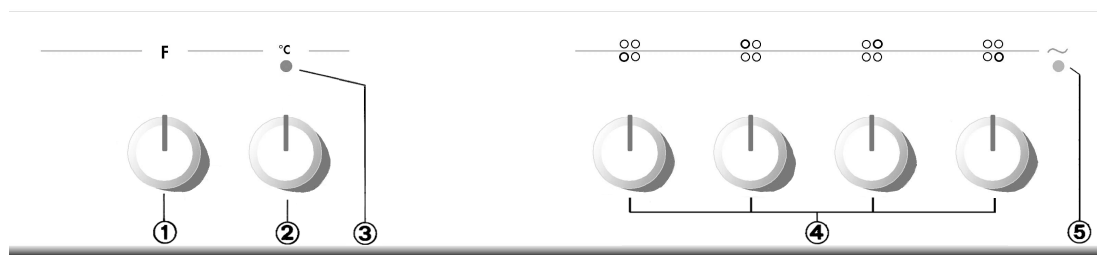
**Premier...Dernier** : Positions des gradins

1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril
5. Éclairage du four
6. Ventilateur
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Charnières de la porte du four
9. Porte du four

Accessoires :

- Grille
- Plaque à pâtisserie

BANDEAU DE COMMANDES




1. Sélecteur de fonction du four
2. Bouton thermostat du four
3. Voyant thermostat
4. Boutons de commande de la table
5. Voyant "Marche" de la table de cuisson

Remarque importante : Un kit, se composant d'une vitre de porte de four et des composants de montage ad hoc, est disponible en option auprès du Service Après-Vente. Ce kit permet de réduire la température de la surface extérieure du four. Il est vivement recommandé en présence d'enfants dans la maison.

N° code : 4819 310 39186.

FONCTIONS DU FOUR

0 Arrêt

 Éclairage du four

FONCTION STATIQUE

À utiliser pour cuire des aliments sur le même gradin.

- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que le voyant thermostat rouge s'éteint.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, il est recommandé de placer la grille au deuxième gradin.

FONCTION STATIQUE + VENTILATION

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sur deux gradins différents.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).
- Changez la position des plats dans le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Retirez le plat déjà cuit et, au besoin, laissez cuire les autres aliments pendant le temps nécessaire.

FONCTION GRIL

Utilisez la fonction Gril pour cuire de petites pièces de viande (steaks, saucisses) et préparer des toasts.

- La porte du four doit être ouverte pendant le cycle de cuisson.
- Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèchefrite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

GRIL + VENTILATION

Idéale pour cuire des rôtis, du porc, du poulet et du rosbif.

- La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.
- Disposez la viande sur la grille, en plaçant la lèchefrite en dessous. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

FONCTION DÉCONGÉLATION

Idéale pour décongeler des aliments à température ambiante.

- Laissez les aliments dans leurs emballages afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent

MISE SOUS TENSION DU FOUR

Tournez le sélecteur jusqu'au symbole désiré.

L'éclairage du four s'allume.

- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

Le voyant thermostat rouge s'allume.

- Dès que la température désirée est atteinte, le voyant thermostat rouge s'éteint.

Fin du cycle de cuisson :

- Remettez les boutons sur la position d'Arrêt (0 - ●).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON RACCORDÉE AU FOUR

Le bandeau frontal du four est doté de quatre boutons gradués de 0 à 6 pour le réglage des plaques électriques.

COMMENT PROCÉDER

Pour faire chauffer les plaques, tournez le bouton jusqu'à la température désirée (veuillez vous référer aux instructions relatives au plan de cuisson).

Remarque : Le voyant jaune présent sur le bandeau du four s'allume dès que l'une des plaques se met à fonctionner.

Remarque importante :

- Lorsque vous utilisez la plaque électrique pour la première fois, faites-la chauffer pendant 3 minutes environ en positionnant le bouton sur la puissance maximum (6).

- N'utilisez jamais les plaques chauffantes à vide.
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensils à base plane et peu épaisse, spécialement conçus pour la cuisine sur plaques électriques.
- Le diamètre de la base des cocottes et des casseroles doit être égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque chauffante.

